

GIN NORMINDIA

L'ÂME DE LA NORMANDIE - DISTILLERIE COQUEREL

Informations Techniques

Catégorie	Gin Artisanal (Small Batch)
Origine	Manoir du Coquerel, Normandie
Botaniques	15 ingrédients dont la Pomme
Alcool / Format	41,4% Vol. / 70 cl
Distillation	Alambic de type colonne en cuivre

L'Histoire

Après deux ans de recherche et de dégustations, Pierre Martin, à la tête du Domaine du Coquerel, a créé un gin unique liant la tradition normande à son goût pour les voyages. Normindia est élaboré à partir de pommes, de genièvre et de 13 autres botaniques soigneusement sélectionnées, offrant un profil entre fraîcheur locale et exotisme indien.

Notes de Dégustation

- NEZ :** Frais et floral. Notes dominantes de pomme mûre et d'agrumes.
- BOUCHE :** Attaque soyeuse. Équilibre parfait entre le genièvre et les épices douces.
- FINALE :** Longue, onctueuse, avec une légère chaleur poivrée.

Conseil de Service

À servir en Gin & Tonic avec une tranche de pomme fraîche et quelques grains de poivre rose. Sa rondeur en fait également un excellent gin de dégustation pur sur glace.